



CZ NÁVOD K OBSLUZE

Halogenový konvektomat HLO 3523

Obj. č.: 117 20 94



Vážení zákazníci,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup halogenového konvektomatu Clatronic HLO 3523. Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Rozsah dodávky

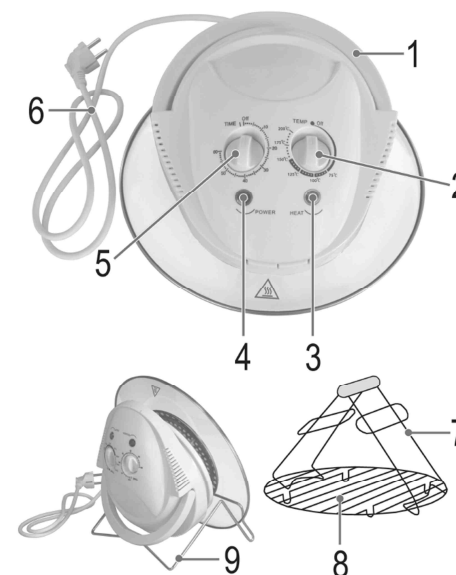
- 1 Stojánek
- 1 Plastový díl
- 1 Skleněná mísa
- 1 Víko s ovládací jednotkou
- 1 Držák víka
- 1 Parní vložka
- 1 Spodní grilovací rošt
- 1 Horní grilovací rošt
- 1 Kleště
- 4 Špízy na grilování

Účel použití

Spotřebič je určen ke grilování, vaření v páře, dušení, pečení, toastování, ohřívání a rozmrazování pevných potravin. Nepřipravujte v něm polévky nebo tekuté potraviny.

Popis a ovládací prvky

1. Madlo s bezpečnostní pojistkou
2. TEMP (ovladač teploty)
3. Kontrolka HEAT (ohřev)
4. Provozní kontrolka POWER
5. TIME (časovač)
6. Napájecí kabel
7. Kleště
8. Spodní grilovací rošt
9. Držák víka



Provozní pokyny

Konvekcí trouba představuje nové, ne příliš drahé a přenosné zařízení se všemi výhodami větších konvektomatů. Pracuje rychle a šetří energii.

- Pokud zkusíte připravit nějaký recept v troubě poprvé, sledujte proces vaření a pečení přes sklo mísy. Čas vaření v konvekcí troubě je kratší.
- Aby se zajistila rovnoměrná a maximální cirkulace vzduchu, dávejte pozor, abyste potraviny v míse rozložili rovnoměrně.
- Potraviny vkládejte doprostřed mísy, aby mezi nimi a stěnou mísy zbylo asi 2,5 až 3,5 cm volného místa.
- Pro umístění potravin do různé úrovně použijte grilovací rošty (viz níže uvedenou tabulku s pokyny k přípravě potravin). Nedopusťte, aby se na jedné úrovni připravovalo velké množství potravin. Jestliže vzduch nemůže dobře cirkulovat kolem potravin, uvaří se pouze její povrch.
- Na jeden z grilovacích roštů nasadte parní vložku. Během vaření můžete zároveň dusit zeleninu, když ji zabalíte do alobalu.



Alobalová fólie se musí pevně zabalit, aby se nenasála do větráku nebo nezačala létat.

- Pokud je jídlo připraveno dříve, než uplyne přednastavený čas, nastavte ovladač teploty (2) do polohy OFF. Větrák (5) nechte běžet, aby jídlo zůstalo křupavé.
- Pro snadné vytahování různého příslušenství z trouby použijte přiložené kleště (7).

Připojení k elektrické síti

Zkontrolujte, jestli je napětí ve Vaší elektrické síti vhodné pro použití spotřebiče. Příslušnou informaci najdete na výrobním štítku spotřebiče.

Obsluha

1. Vložte skleněnou mísu do plastového podstavce.
2. Vyberte si vhodné příslušenství a vložte ho do skleněné mísy.
3. Předehřívání není potřebné.
4. Naplňte mísu potravinami.
5. Dejte na mísu víko.
6. Sklopte madlo.

POZN. Na spotřebiči je bezpečnostní pojistka. Pokud není sklopné madlo sklopeno úplně dolů, dojde k přerušení elektrického obvodu.

- Zapojte napájecí kabel do správně nainstalované zásuvky elektrického proudu se zemnicí ochranou.
- Podle potřeby nastavte ovladač teploty (2) a časovač (5). Doporučované hodnoty teploty a času vaření najdete v níže uvedené tabulce.

POZN. Termostat udržuje nastavenou teplotu, až dokud nevyprší nastavený čas. Během přípravy svítí halogenová žárovka kontrolního světla (3).

- Jestliže je během přípravy potřebné mísu otevřít, například k obrácení potraviny, musí se bezpodmínečně dodržovat následující pokyny:
 - Zvedněte madlo (1), čímž se přístroj vypne.
 - Odpojte napájecí kabel od síťové zásuvky. Časovač stále automaticky běží.
 - Pomocí madla zvedněte víko.



Pokud zvedáte víko, dejte pozor na unikající páru. **Nebezpečí popálení!**



Protože víko je velmi horké, používejte k jeho uložení jen přiložený držák víka (9)! Nelijte do horké nádoby studenou vodu!

- Pokračujte tím, že nejdříve zavřete mísu a napájecí kabel připojíte do zásuvky elektrického proudu. Příprava jídla se obnoví, jakmile sklopíte madlo úplně dolů. Pokud jde o dobu přípravy, mějte na paměti, že časovač běžel po celou dobu přerušování vaření.

POZN. Po uplynutí nastaveného času se ozve akustický signál, který signalizuje ukončení vaření. Větrák i halogenové světlo se automaticky vypnou.

Ukončení provozu

Pokud chcete ukončit provoz, nastavte ovladač teploty a časovač do polohy OFF a odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky. Kontrolky zhasnou.

Průvodce přípravou jídla v konvekční troubě

Pečení masa

- Maso položte na spodní grilovací rošt. Přidejte trochu vody, ale jen tolik, aby se zakrylo dno skleněné nádoby.
- Během pečení maso jeden až dvakrát otočte a podlijte omáčkou.

Grilování

- Použijte oba grilovací rošty pro umístění potravin do různé úrovně.
- Tlusté kusky masa otočte po uplynutí poloviny nastaveného času.

Vaření na páře

- Na grilovací rošt dejte parní vložku.
- Spodek nádoby naplňte trochou vody s bylinkami a kořením pro přípravu zeleniny a ryb.

Pečení koláčů

- Na spodní grilovací rošt můžete umístit jakýkoli teplu odolný pekáč. Kvůli zachování dobré cirkulace vzduchu by jeho průměr neměl překročit 26 cm.
- Pokud chcete upéct nějaký velmi šťavnatý koláč bez kůrky, přikryjte pekáč seshora alobalem. Alobalovou fólii odstraňte krátce předtím, než je koláč hotový, aby se jeho vrchní strana trochu vysušila.
- Koláče a sušenky se pečou o něco rychleji než ve standardní troubě.
- Mraženou pizzu dávejte přímo na horní grilovací rošt.
- K pečení hranolků použijte na horním grilovacím roštu parní vložku.

Toastování

- V této troubě můžete snadno rozpéct starší pečivo, aniž byste ji museli předehřívát.
- Pečivo položte na jeden z grilovacích roštů nebo nejdříve na parní nástavec.
- Rohlíky z předešlého dne lehce navlhčete, aby se na nich vytvořil křupavý povrch.
- Můžete zde zahřát rovněž starší kekсы, sušenky, lupínky, apod. Opečte je několik minut při maximální teplotě, aby byly zase křupavé.

Rozmrazování potravin

- Konvekční trouba umožňuje ještě rovnoměrnější rozmrazování než mikrovlnná trouba.
- Ovladač teploty nastavte na rozmrazování – DEFROST a potraviny kontrolujte každých 5 až 10 minut.
- Pokud chcete mraženou potravinu dále tepelně zpracovat, snižte doporučenou teplotu o 20 °C. Doba přípravy se rovněž zkracuje asi o 30 až 50% (např. bude trvat 10 až 15 minut namísto 20 minut).

Ohřívání

Při ohřívání jídla používejte nižší teploty, aby se Vám jídlo nespálilo. Jídlo kontrolujte každých 5 až 10 minut.

Tabulka doporučené teploty a doby přípravy různých potravin

Potravina	Poloha v mise	Teplota v °C	Čas přípravy v min.
Drůbež			
Celé kuře	Spodní grilovací rošt	200	35 – 40
Části kuřete	Horní grilovací rošt	200	15 – 25
Krůta	Spodní grilovací rošt	200	60 – 90
Kachna	Spodní grilovací rošt	200	50 - 60
Rada: Po ochucení kořením potřete olejem.			
Maso a klobása			
Rostbíf (1,5 kg), středně propečený	Spodní grilovací rošt	175	45 – 50
Steak, středně propečený	Horní grilovací rošt	200	8 – 10
Klobása opečená	Spodní grilovací rošt	200	10
Rada: Když používáte oba grilovací rošty, vyměňte po uplynutí poloviny času přípravy maso v horním a dolním roštu, pokud se v horním roštu více opéká.			
Koláče			
Jedna vrstva	Spodní grilovací rošt	175	15 – 20
S polevou nebo náplní	Spodní grilovací rošt	175	30 – 35
Hřbet	Spodní grilovací rošt	175	35 - 40
Cukrářské pečivo			
Moučník (bez náplně)	Horní grilovací rošt	200	10 – 12
Moučník (s náplní)	Spodní grilovací rošt	175	25 - 30
Muffiny	Spodní grilovací rošt	175	15 – 18
Pěnové cukroví	Spodní grilovací rošt	175	5 – 8
Sladké koláčky	Spodní grilovací rošt	190	12 - 15
Chléb a pečivo			
Bochník	Spodní grilovací rošt	175	15 – 20
Rohlík	Spodní grilovací rošt	175	15 – 20
Křupavý rohlík	Spodní grilovací rošt	100	5 – 10
Mražená pizza	Horní grilovací rošt	200	10
Ryby			
Ryba	Horní grilovací rošt	200	7 - 10
Dušené plody moře	Spodní grilovací rošt	160	3 – 5

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje	Přístroj není připojen k elektrické síti.	Zkontrolujte správnou polohu madla a víka. Zkuste přístroj zapojit do jiné zásuvky.
	Přístroj je vadný.	Kontaktujte naše oddělení služeb zákazníků.
Potravina se nevaří rovnoměrně.	Cirkulace vzduchu uvnitř mísy není rovnoměrná.	Potravinu položte doprostřed mísy, aby po stranách zůstalo volné místo. Nedávejte mnoho potravin na jednu úroveň. Použijte dva rošty.
Potravina se upeče na povrchu, ale uvnitř ještě není hotova.	Potravina je umístěna příliš blízko u grilu.	Položte potravinu na spodní grilovací rošt. Zakryjte dočasně potravinu kusem alobalu.

Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do halogenového konvektomatu. Případné opravy svěďte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáčejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, otřesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál. Fólie z umělých hmot představují velké nebezpečí pro děti, neboť by je mohly spolknout.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

K čištění používejte pouze měkký, mírně vodou navlhčený hadřík. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí nebo chemická rozpouštědla (ředidla barev a laků), neboť by tyto prostředky mohly poškodit povrch a pouzdro výrobku.



Nebezpečí popálení!

Během provozu se dosažitelné části přístroje silně zahřívají.

- Spotřebič držte pouze za držáky a používejte kuchyňskou chňapku.
- Spotřebič používejte jen s plastovým krytem.
- Před připojením napájecího kabelu do elektrické zástrčky a zapnutím spotřebiče vždy dávejte na mísu kryt.
- Dříve než do mísy vložíte, nebo z ní vyberete příslušenství, nechte spotřebič vychladnout.
- V průběhu provozu spotřebič nepřenašejte a nezvedejte. Vždy jej nejdříve vypněte a odpojte od elektrického proudu. K přenašení vždy používejte obě ruce a držte spotřebič za držáky stojanu.
- Do horké nádoby nelijte studenou vodu!

Víko

K čištění víka používejte mokré hadřík. Silné znečištění odstraňte šetrným čisticím prostředkem.

Skleněná mísa **bez víka**, plastový stojan, parní vložka, grilovací rošty, kleště a podstavec pod víko

- Tyto části čistíte rukou v teplé vodě a jemným čisticím prostředkem.
- Poté je opláchněte v čisté vodě, odstraňte zbytky saponátu a nechte je vyschnout.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vhažovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Technické údaje

Model:	HLO 2523
Napájení:	220-240 V~, 50/60 Hz
Spotřeba proudu:	1 200 až 1 400 W
Ochranná třída:	I
Objem:	12 l
Čistá hmotnost:	cca 5,75 kg

Záruka

Na halogenový konvektomat CLATRONIC HLO 3523 poskytujeme **záruku 24 měsíců**.

Záruka se nevztahuje na škody, které vyplývají z neodborného zacházení, nehody, běžného opotřebení, nedodržení návodu k obsluze nebo změn na výrobku, provedených třetí osobou.

Příklad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

VAL/12/2014